CARRELLO TERMICO SCALDAVIVANDE A TEMPERATURE INDIPENDENTI
HEATED TROLLEY WITH INDEPENDENT HEATING

Art. 1370

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE
OWNER'S MANUAL
(Italian/English version)

Italiano

PRESENTAZIONE
Vi ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto costruito nel rispetto delle norme più restrittive e secondo criteri tecnici volti a garantire un utilizzo pratico e sicuro in ambienti di lavoro professionali.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente munita di efficiente messa a terra. Ogni intervento deve essere eseguito da personale tecnico specializzato. Si raccomanda si accedere alle parti elettriche solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica. Non rovesciare liquidi sulla superficie esterna dell'apparecchiatura ed in particolare in corrispondenza del pannello comandi. Non utilizzare con mani bagnate o a piedi nudi percorrendo superfici bagnate. Non utilizzare se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Non estrarre la spina di alimentazione tirandola per il cavo. Non utilizzare sostanze acide o aggressivi chimici per la pulizia del manufatto.

CARATTERISTICHE TECNICHE
Il presente prodotto, destinato a mantenere ad una temperatura non inferiore ai 65° i prodotti contenuti nei contenitori GN è costruito interamente in lamiera di acciaio inox AISI 304 18/10 finitura spazzolata. La parte superiore, è costruita in doppia parete con l'interposizione di materiale coibente per il mantenimento del calore generato da sistema di riscaldamento. Le vasche, ciascuna dotata di termostato indipendente, sono adatte ad ospitare bacinelle GN fino ad h. 200 o altre tipologie di contenitori adatti all'uso alimentare. Lo scarico per l'acqua del bagno-maria, terminato da una saracinesca da 1/2", fuoriesce dalla parte bassa di ciascuna vasca. Il vano inferiore è a giorno. I comandi relativi alle funzioni di riscaldamento ed il cavo di alimentazione sono posizionati su di un lato del carrello. Le 4 ruote sono piroettanti.

Articolo	Larghezza cm.	Profondità cm.	Altezza cm.	Peso Kg.	Capacità vasca GN	Consumo W	Cavo di aliment.	Alimentazione monofase Vac	Intervallo temperatura °C
1370	78	60	85	45	2x1/1	2X750	3G 1,5	230	30÷120

INDIVIDUAZIONE DEI COMANDI (Vedi tavola **"A"**):

Rif.	descrizione
3	Spia luminosa
2	Termostato regolabile 30° ÷ 120°
4	Termometro
1	cavo di alimentazione

UTILIZZO
Rimuovere i contenitori GN, quando presenti, e versare nella vasca una quantità di acqua (possibilmente decalcificata) sino a raggiungere un livello di circa 3 cm. ripristinandola periodicamente.
Attenzione: in caso di mancanza di acqua nel bagno-maria si potrebbero verificare danni all'apparecchiatura.
Collegare l'apparecchiatura ad un interruttore magnetotermico differenziale –2 poli + terra –IDN 0,03 16A (classe 1) ad un impianto elettrico di distribuzione dotato di messa a terra. Il circuito di distribuzione dovrà essere opportunamente protetto dai sovraccarichi termici e dai cortocircuiti e dovrà essere dotato di protezioni coordinate con l'impianto di messa a terra onde conseguire la protezione dai contatti indiretti. Regolare la temperatura fino al valore richiesto utilizzando

l'apposito termostato. L'odore sgradevole che viene prodotto nei primi minuti di funzionamento è dovuto a i residui grassi di lavorazione. La spia rossa si accenderà per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura impostata. Tale sequenza proseguirà ogniqualvolta la temperatura variasse di ± 5° ca. rispetto al valore impostato. Al termine dell'utilizzo ruotare il termostato a zero, disinserire l'alimentazione, vuotare le vasche e provvedere ad un'accurata pulizia con acqua e detergente e quindi ad asciugatura del manufatto.

INDIVIDUAZIONE DEI DATI DI TARGA
I dati di targa sono indicati nell'apposita targhetta collocata nella parte inferiore del carrello in corrispondenza del pannello dei comandi.

SCHEMA ELETTRICO E CONNESSIONI (Vedi tavola **"B"**)

ELENCO PARTI E RICAMBI (Vedi tavola **"C"**)

rif.	descrizione
1	Ruota Ø125 mm
2	Ruota con freno Ø125 mm
3	Cavo di alimentazione
4	Termostato
5	Resistenza W 750X2

GARANZIA
Il costruttore garantisce per anni 2 (due) i propri prodotti. La garanzia non copre le parti elettriche ed i materiali di consumo. Eventuali interventi verranno effettuati esclusivamente presso la sede del costruttore. Il trasporto e la riconsegna dei manufatti è a carico del cliente.

CERTIFICAZIONI (Vedi allegato)

English
PRESENTATION
Thank you for purchasing our product which has been manufactured in compliance with the strictest standards and according to technical criteria aimed at guaranteeing their practical, safe use in professional work environments.

SECURITY WARNING
The appliance must be connected to a power socket supplied with an efficient earth-connection. Any intervention must be carried out by specialised technical personnel. It is recommended that access to the electrical parts should be made only after disconnecting the appliance from the electrical circuit. Do not spill liquids onto the external surface of the equipment and in particular near the control panel. Do not use with wet hands or bare feet moving over wet surfaces. Do not use if the power feed cable is damaged. Do not remove the power-plug by pulling it by the cable. Do not use acids or chemical agents to clean the appliance.

TECHNICAL DATA
This product, intended to maintain the products in the GN containers at a temperature not less than 65°, is constructed entirely of AISI 304 18/10 stainless steel sheet with polished finish. The upper part is constructed with a double wall with insulating material in the middle, to maintain the heat generated by the heating system. The tanks, each of which is equipped with an independent thermostat, are suitable for holding GN trays up to h. 200 or other types of containers suitable for food use. The drain for the bain-marie water, finished off with a 1/2" gate-valve, comes out from the bottom part of each tank. The lower space is open. The controls relating to the heating functions and the power feed cable are positioned on one side of the trolley. The 4 wheels are all turning-type.

Article	*Width cm.*	*Depth cm.*	*Height cm.*	*Weight Kg.*	*GN tank capacity*	*W*	*Power feed cable*	*Electrical Voltage V. ac*	*Temperature interval °C*
1370	*78*	*60*	*85*	*45*	*2x1/1*	*2X750*	*3G 1,5*	*230*	*30÷120*

COMMANDS IDENTIFICATIONS *(See table **"A"**):*

Rif.	*Description*
3	*Indicator light*
2	*Thermostat 30÷120 °C*
4	*Thermometer*
1	*Power feed cable input*

USE
Remove the GN containers, if present, and pour a quantity of water (decalcified, if possible) into the tank until a level of approximately 3 cm. is reached, topping up periodically.
Caution: if there is a lack of water in the bain-marie, this may cause damage to the equipment.
Adjust the temperature to the value required by using the appropriate thermostat. The unpleasant smell produced in the first few moments is due to the residues of processing-grease. The red indicator light will come on and then go out when

the set temperature is reached. This sequence of events will be repeated each time the temperature varies by approximately ± 5° ca.from the set value. After use, turn the thermostat to zero, disconnect the power supply, empty the tank, and then clean the appliance carefully with water and detergent and dry.

FINDING THE RATINGS

The ratings are indicated on the appropriate plate located on the lower part of the trolley near the control panel.

SCHEMATIC DIAGRAM AND CONNECTIONS *(See table **"B"**)*

SPARE PARTS LIST *(See table **"C"**)*

rif.	*Description*
1	*Wheel Ø 125 mm*
2	*Wheel ∅125 with brake*
3	*Power feed cable input*
4	*THermostat*
5	*Resistance*

GUARANTEE

The manufacturer guarantees its products for two (2) years. The guarantee does not cover the electrical parts and the expendable materials. Any intervention must be carried out exclusively on the manufacturer's premises. The transport and the return of the articles are the responsibility of the customer.

STATEMENT OF COMPLIANCE CE *(See attached)*

Tavola "A" *(Table "A")*

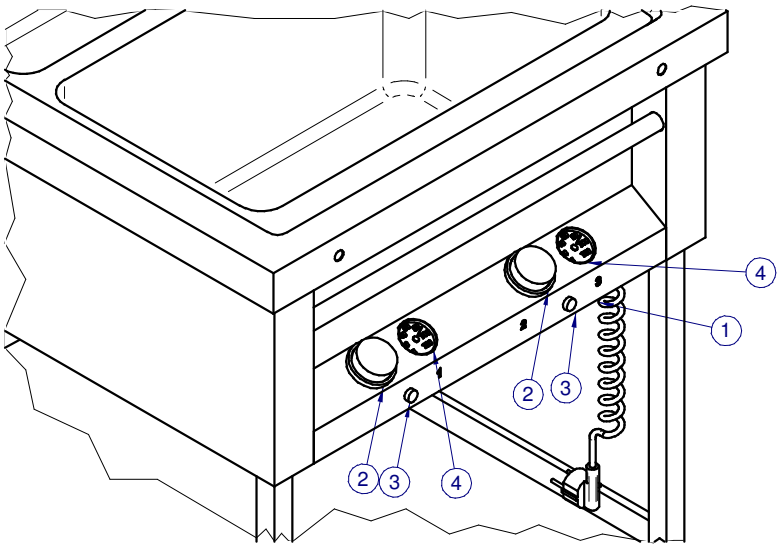


Tavola "B" *(Table "B")*

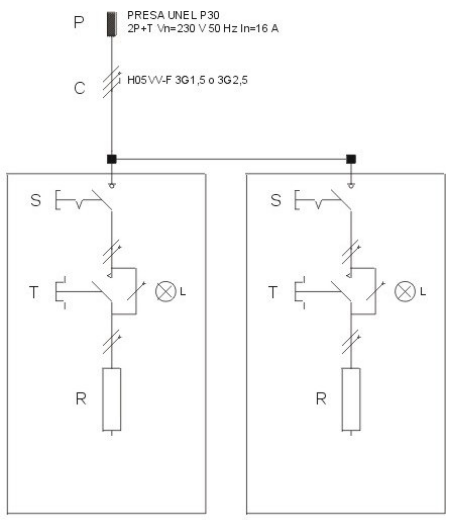
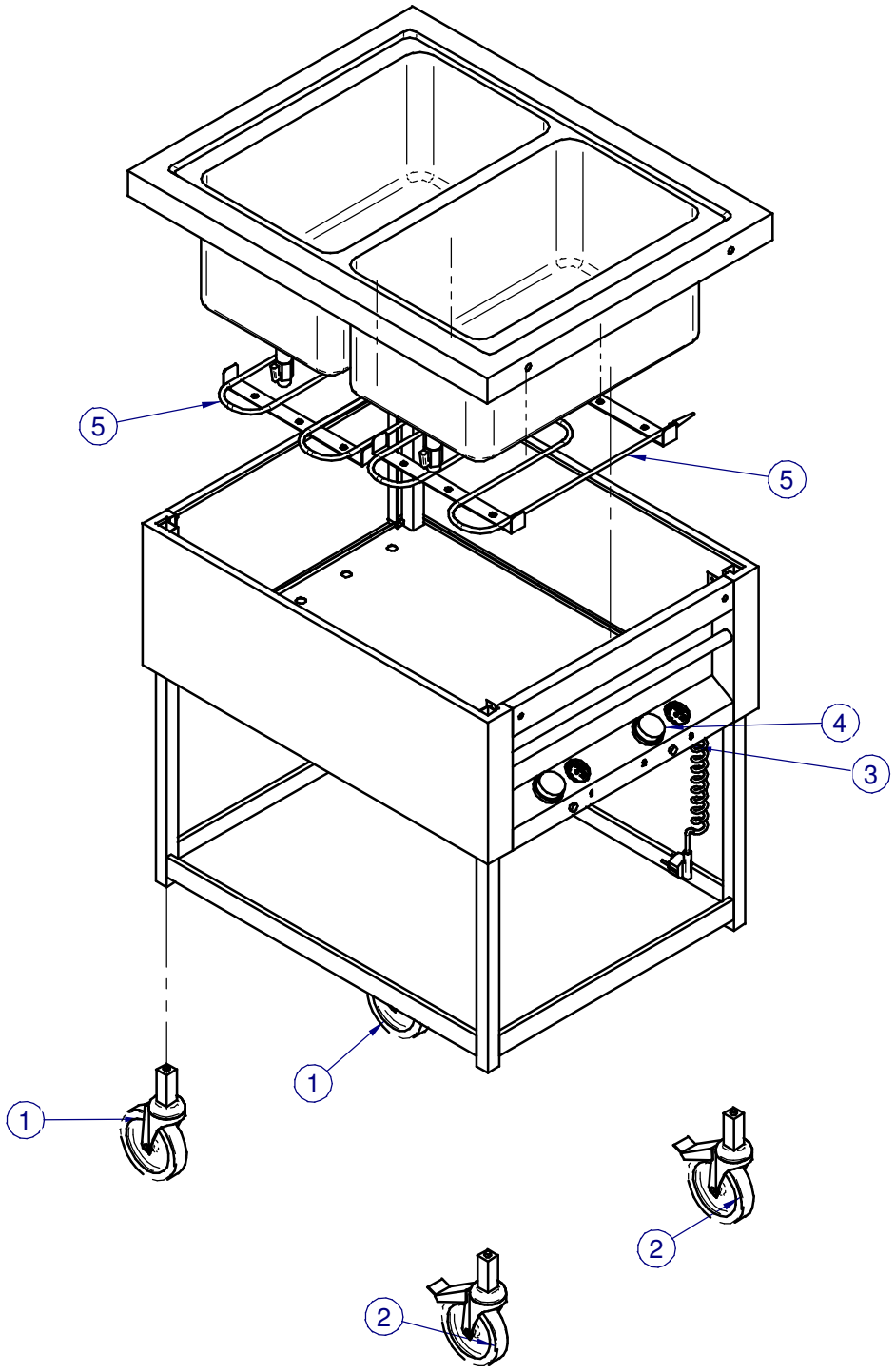


Tavola “C” *(Table “C”)*



(MT13A.1 0902)

Data ultima stampa 23/09/02 8.56